



Carlos Jashua Garcia Cruz Manjarrez

5648008860 | jashua16.cgcm@gmail.com

Objetivo

Desarrollarme profesionalmente en el ámbito restaurantero, así como en las ventas tanto de alimentos como de productos.

Experiencia Profesional

- Ay mi mazatlán**
Garrotero
Atención detallada a la mesa de clientes para siempre mantener el orden y la limpieza, asistencia al mesero en todo momento con estación asignada, contacto directo de cocina cliente para asegurar que platillos llegarán en tiempo y forma al comensal.

20 junio 2019 - 1 julio 2020
- Café Colibrí**
Barista
Preparación de Café en máquina profesional (cappuccino italiano,latte,americano,flat white, cold brew ,chai,matcha y coctelería clásica como negroni,carajillo gin tonic.)
Manejo de arte latte básico, así como cobro con terminales y manejo de aplicaciones de delivery.

14 de septiembre 2020 - 18 Agosto 2022
- Niddo Restaurante**
Mesero vendedor
Experto en identificar las necesidades del cliente y así poderles brindar una venta sugestiva de calidad y aumentar los cheques promedio en platillos y cócteles siempre con muchísima amabilidad, atención y respeto hacía el comensal.
Manejo de punto de venta y un excelente trato.,y atención al cliente excepcional.

15 septiembre 2022 - 20 julio 2024
- Lardo**
Mesero
Impecable atención a mesas ofreciendo una venta sugestiva de calidad así como un trato impecable al comensal logrando que su visita se convierta en toda una experiencia.
Manejo de charolas tanto pequeñas como ballena.

1 agosto 2024 - 3 enero 2025

Educación

- Bachillerato**
Bachillerato concluido

2015/2018

Habilidades

- Facilidad de palabra
- Trabajo bajo presión
- Pensamiento analítico
- Empático
- Gestión y resolución de conflictos
- Competitividad

Logros Y Premios

- Niddo restaurante Diploma al empleado del mes y mejor vendedor firmado por los dueños y recursos humanos.